

rudiment même de la plante nouvelle. Bientôt la graine se gonfle ses enveloppes se ramollissent et se rompent : c'est au moment de cette rupture que l'embryon apparaît. Il prend, dès lors, le nom de *plantule* qui ne cesse jamais un seul instant de se développer dans toutes les directions, surtout en haut et en bas, jusqu'à sa complète croissance et la pleine maturation de ses fruits. La plantule du froment apparaît comme un fin brin d'herbe d'un beau vert tendre et d'un port droit et ferme. C'est l'unique cotylédon ; car étant une graminée, il appartient à l'importante classe des plantes monocotylédonées. La plantule croît donc constamment et en sens inverse à ses deux extrémités. La partie qui s'élève et cherche la lumière et le grand air est appelée *plumule* ou *gemmule*, ou encore *caudex ascendant*. La partie opposée, au contraire, va s'enfonçant de plus en plus en minces fils déliés mais forts dans la terre, et évite la lumière ; c'est la *radicule* ou *caudex descendant*. Maintenant nous laisserons la plante prendre son plein essor ; et, vers la mi-août, nous la trouverons en pleine floraison ; et, quelques jours plus tard, en parfaite maturité : elle a donc mûri son fruit, ses graines : il ne nous reste qu'à recueillir ces dernières, car elles nous sont absolument nécessaires pour faire notre "Bouchée de pain" de froment. Ces graines se trouvent, comme vous le savez, dans l'épi qui est au sommet de la tige. Chaque graine occupe une petite cellule qui est formée de deux folioles appelées *glumelles*, et, plus intérieurement, de deux petites écailles nommées *paléoles*. Dans chaque épi bien formé et bien fourni, né d'une seule graine, on compte généralement de 30 à 40 grains. Voilà notre moisson faite : elle nous a rapporté, disons 40 pour un ; assez amplement pour faire notre *Bouchée de Pain*, car nous avons bien récolté 4 ou 5 mille beaux et bons grains ; mais elle n'est pas encore faite ; toutefois sa confection ne nous prendra pas longtemps. Le vannage, le nettoyage et le criblage ne nous prendront qu'un instant ; cependant on ne doit point négliger ces opérations : car toutes matières étrangères et tous grains avariés, c'est-à-dire brouis, charbonnés, coulés, échauffés ou charançonnés, doivent être éliminés comme étant impropres à la panification. Cela fait, on les porte au meunier qui introduit ces grains bien sains et pleins entre deux grosses meules à grès grossiers, mais fermes et dont l'une, comme vous le savez tous, tourne par un mouvement rotatoire sur l'autre qui est immobile. Cette opération a pour effet de concasser le grain et de le réduire presque à l'état d'impalpabilité, c'est-à-dire à la condi-